

# Minestrone Abundante

**Sirve:** 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
-------------	--------	---------

## Preparación

1. En dos (12" x 20" x 4") bandejas para mesa de vapor divida en forma pareja el agua, el apio cortado, las zanahorias cortadas, cebollas cortadas, repollo picado, calabacín y calabaza cortada. Mezcle los vegetales hasta que se combinen. Cúbralo con una tapa y póngalo a vapor por 15 minutos.
2. Agregue el caldo de pollo, tomates cortados, pimentón y la especia italiana mezclados. Cúbralo y póngalo a cocinar a vapor por 30 minutos.
3. Agregue los frijoles y macarrones. Continúe cocinando al vapor por 20 minutos.
4. Revuelva el queso parmesano en las bandejas en porciones iguales antes de servirlo.

PCC: Caliente a 165°F o más alto por lo menos por 15 segundos.

PCC: Manténgalo a 135°F o más alto.

Para seis porciones: Mezcle todos los ingredientes en una olla grande. Póngalo a fuego lento y cocínelo aproximadamente por 15 minutos hasta que los macarrones estén listos. ¡El sabor de la sopa sabe mejor cuando la deja en fuego lento por más tiempo!

